

**お酒で Go To トラベル！…「日本酒」で全国巡り！**  
**東北・関東・中部・近畿・中四国・九州の全 21 県の地酒ずらり**  
**秋しか飲めない「ひやおろし」を 24 銘柄厳選！多彩な味を飲み比べ**  
**「日本酒の日」10/1～ 「日本酒 BAR」 開催**

ミシュラン掲載の東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」は、日本全国から選りすぐった、21 県の酒蔵、全 24 銘柄の「ひやおろし」の飲み比べを楽しめるフェア「日本酒 BAR」を、和食店「花ごよみ東京」で開催します。期間は、「日本酒の日」の 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)までです。

「ひやおろし」は、冬に醸造してひと夏熟成させた、秋にしか味わえない“旬の日本酒”です。今回、コロナ禍で「旅行に行きたくても行けない」という方のために、当店の女性利き酒師 3 人が「日本酒で全国を巡ろう！」をテーマに、全 24 銘柄を厳選。特定のエリアに偏らず、東北・関東・中部・近畿・中四国・九州地方からバランス良く、北は青森、南は熊本まで、21 県、24 の酒蔵の地酒を取り寄せます。

軽めのものから熟成の旨みを強く感じられるものまで、多彩な「ひやおろし」を揃え、お好みの銘柄を見つけられます。

期間中、24 銘柄を入れ替えながら、常時 12 種(グラス 90ml、税込 500 円～)を揃えて提供します。基本は「冷」で、お好みに応じて「ぬる燗」「熱燗」にもできます。秋に酒蔵から出荷したばかりで、この時期しか味わえない「ひやおろし」だけを揃え、心ゆくまでご堪能いただけます。



女性利き酒師が、各銘柄の特長、相性の良い料理を解説するので、日本酒初心者の方も安心！  
 北は青森、南は熊本まで 21 県の酒蔵から取り揃えており、自身の出身地の地酒を楽しむのもおすすめ

**食でも全国巡り気分！青森・茨城・新潟・高知の 4 県にちなんだ酒の肴も**

“全国巡り気分”を味わえるおつまみメニューもご用意。北から南までの 4 県にちなんだ酒の肴と、土瓶蒸しの計 5 品のセットで、同 3,500 円で提供します。

酒の肴は計 4 品。青森で酒のおつまみとして親しまれている「長芋」の磯部揚げと、茨城を代表する冬の味覚「あんこう」のあん肝、新潟の名産品「鮭」のなめろう、高知が消費量全国 1 位の「カツオ」の酒盗です。それらに、食材の旨味たっぷりの出汁が、同じく旨味が特長のひやおろしとよく合う土瓶蒸しを付けます。



5 品の酒の肴セット、土瓶蒸しは旨味たっぷり！  
 日本酒の出汁割りにも

「花ごよみ東京」では、9 月現在、新型コロナウイルス感染防止策として、2 日前までの完全予約制で、ディナー営業を行っています。またご予約は、上記のおつまみ 5 品セットか、会席(同 8,000 円～)を受け付けています。  
 (お食事の単品でのご注文はお受けしておりません)

<日本酒初心者でも安心！各地酒の味の解説を記載したお店独自のメニュー表について>

**マイルド系から超辛口系まで丸分かり！オリジナルの「日本酒味わい早見表」**

今回ラインナップする 24 銘柄は、全国各地の酒蔵から、“マイルド系”、“超辛口系”、“芳醇系”など、バランス良く揃え、様々な味の飲み比べができます。

日本酒初体験のお客様でも、お好みの銘柄を見つけていただけるよう、各お酒の味を「軽快～どしり」「辛口～旨口」の 2 軸に分けた、オリジナルの「日本酒早見表」を作成。この「日本酒早見表」を元に、店員が各銘柄の味やおすすめの飲み方、相性の良い料理について、丁寧に解説します。

**利き酒師の資格を持つ女性スタッフが作る、日本酒の名刺「PONCA(ぼんか)」も**

さらに当店では、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA(ぼんか)」も用意し、日本酒ご注文のお客様にお渡ししています。「飲んだ酒を覚えておきたい」「飲んだ日本酒について詳しく知りたい」、そんなお客様の声から生まれたのが、利き酒師が作成する「PONCA」です。日本酒についての基本情報から味わいの解説、写真をまとめています。



また、今回の「日本酒 BAR」開催期間中の再来店の際に、「PONCA」を持参して頂くと、好きな日本酒(来店時提供中の「ひやおろし」の中から選べます)1 合をサービスします。



迷ったときは、自分好みのラベルを探して“ジャケ飲み”するのもオススメ！



酒の肴でも“全国巡り気分”を♪ (左上)長芋の磯部揚げ (右上)あん肝  
(左下)鮭なめろう菊花和え (右下)酒盗クリームチーズ

**イベント概要**

名称	「小さな日本酒 BAR 2020」	期間	10月1日(木)～11月30日(月)
場所	花ごよみ東京 (中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15階) / 東京駅徒歩3分ほか		
時間	平日・土曜 17:30～22:00、日曜・祝日 17:30～21:00		
内容	【1】「ひやおろし」単品(24 銘柄) 500円～(税込)		
	【2】旬の土瓶蒸しと全国のおつまみ 4種セット 3,500円(税込)		
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 <a href="https://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">https://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>		
備考	「花ごよみ東京」では、9月現在、新型コロナウイルス感染防止策として、2日前までの完全予約制で、ディナー営業を行っています。ご予約は、上記の「旬の土瓶蒸しと全国のおつまみ 4種セット」か、会席(同8,000円～)を受け付けています。(お食事の単品でのご注文はお受けしていません)		

**「ひやおろし」24 銘柄 税込価格(90ml) / おすすめの飲み方一覧**

No.	蔵元・県名	銘柄名	特長・当店利き酒師コメント	価格	飲み方
1	八戸酒造 (青森)	陸奥八仙 特別純米 ひやおろし 緑ラベル R1BY	八仙らしい果実のような華やかな香りが漂い、甘やかな旨みが味わえる特別純米酒。熟成により凝縮された旨みと酸が抜群	600円	冷～ぬる燗
2	栗林酒造店 (秋田)	春霞 特別純米 栗ラベル(黄)ひやおろし R1BY	秋刀魚や茄子等の秋の味覚と相性の良い食中酒向けひやおろし。穏やかな香りで、お米の旨味と酸の味わいが十分に引き出されています	600円	冷～燗
3	秋田醸造 (秋田)	ゆきの美人 純米吟醸 愛山麴 ひやおろし R1BY	愛山のコクのある旨みと秋田酒こまちの軽快さが調和した食中酒向きの日本酒。やわらかな甘みとさっぱりとした酸味が魅力	600円	冷～燗
4	赤武酒造 (岩手)	AKABU 純米ひやおろし R1BY	香りは穏やかに、旨さや甘みは控えめ、ほどよい酸でバランスの取れた味わいに仕上がっています。食中酒としておすすめ	500円	冷～燗
5	日の丸醸造 (秋田)	まんさくの花 特別純米 勝鬨 SP R1BY	連続ドラマ「まんさくの花」の舞台、横手市で作られた日本酒。辛さの中にもしっかりと旨味が広がり、冷でも燗でも美味しい食中酒	500円	冷～燗
6	萩野酒造 (宮城)	萩の鶴 特別純米 秋あがり R1BY	穏やかな香りに、飲み口はスッキリ辛口。ラムネ菓子のような清涼感に、優しく広がるビター感がお酒を進ませる味わい	500円	冷～燗
7	永井酒造 (群馬)	水芭蕉 純米吟醸 ひやおろし R1BY	米特有の旨味がしっかりと感じられつつも、調和のとれた酸味によりソフトな口当たり。今年は透明感があり、円みのある味わいに仕上がっています	550円	冷～燗
8	木戸泉酒造 (千葉)	木戸泉 純米 秋あがり R1BY	熟成によって凝縮された旨味が口の中に広がります。秋の味覚との相性がぴったりの味わい	500円	冷
9	月の井酒造店 (茨城)	彦市 純米 秋あがり R1BY	大洗町のシンボル「海」が満月型に映るラベルが特徴。地元にとことんこだわり、厳選した米の旨味が凝縮されたお酒	500円	冷～燗
10	菊の里酒造 (栃木)	大那 特別純米 ひやおろし R1BY	米の甘味・旨味がしっかりと感じられるまろやかな味わいと、爽やかなキレのある後味が魅力。ふんわりとやわらかな口あたりは、秋の味覚と相性抜群	550円	冷～燗
11	三和酒造 (静岡)	臥龍梅 純米吟醸 秋あがり R1BY	臥龍梅ならではのふくやかな香りに、どっしりとした味わいが旨味を引き立たせます。スッキリ爽快な冷・旨味凝縮の燗どちらもおすすめ	500円	冷～燗
12	麒麟山酒造 (新潟)	麒麟山 純米 秋酒 R1BY	人気の麒麟山四季シリーズ。香り控えめで円みのあるやわらかな口当たりが、秋の食材の味を引き立たせてくれます	500円	冷～燗
13	蔵元林本店 (岐阜)	百十郎 純米吟醸 三柘紋 Traditional R1BY	歌舞伎顔のラベルが特徴的な百十郎の秋酒。爽やかで清涼感のある香りで後味は軽快。きめ細やかな甘みが上品な日本酒です	600円	冷～燗
14	大澤酒造 (長野)	明鏡止水 特撰純米吟醸 ひやおろし R1BY	華やかな香りのお酒。味も透明感がありつつ、奥深く上品な旨味が広がります。ひやおろしならではの落ち着いた味わいが楽しめます	550円	冷～燗
15	青木酒造 (新潟)	鶴齢 特別純米 ひやおろし R1BY	米の旨味を存分に引き出した力強く濃厚な味わいが楽しめます。脂の乗った魚料理や濃いめの味付けのおつまみに相性抜群	600円	冷～燗

16	喜多酒造 (滋賀)	喜楽長 特別純米 ひやおろし R1BY	口に含むと、程よく熟したバナナのような優しい香りが広がります。滑らかな酒質はお米の旨味をふわりと広げ、後味もスーッと溶けゆく飲みやすいお酒	500 円	冷～燗
17	名手 酒造店 (和歌山)	黒牛 純米 中取り ひやおろし R1BY	度数が高めのお酒ながら、香りはまったりと甘く、味わいもフレッシュ。苦みや渋みは控えめな旨味主体のボリュームがあるお酒です	550 円	冷～燗
18	藤井酒造 (広島)	龍勢 特別純米 雄 町 冷やおろし R1BY	杏仁豆腐のようなふくよかな香りが特徴。味わいも重厚感があり、龍勢ひやおろしシリーズの中でも最も味わい深いお酒です	650 円	常～燗
19	酔鯨酒造 (高知)	酔鯨 純米吟醸 吟 麗秋あがり 白露 R1BY	味の幅が広く、しっかりとした旨味にキレの良い後味を愉しむことができます。酔鯨特有の酸味が加わることで、旨味と後味の良さを両立しています	550 円	冷～燗
20	八百新 酒造 (山口)	雁木 純米 ひやお ろし R1BY	口当たりはなめらかでふっくらと膨らむ味わいはボリューム、後キレがよくスッと収束するので重さは感じません。冷、常温、熱燗とオールマイティに楽しめるお酒	500 円	冷～ 常温
21	矢野酒造 (佐賀)	たけのその 純米吟 醸 ぱんだ祭り 秋 冬 R1BY	歴史ある銘柄「竹の園」から生まれたパンダのイラストが特徴的なお酒。角の取れたまろやかで柔らかな味と香りを楽しめます	600 円	冷～燗
22	山口 酒造場 (福岡)	庭のうぐいす 特別 純米 ひやおろし R1BY	穏やかな香り広がる香味豊かなひやおろし。フレッシュ感も残しながら、米本来の味わいを滑らかな口当たりで楽しめます	500 円	冷
23	花の香 酒造 (熊本)	花の香 純米吟醸 花錦×1401 秋想 蔵出し R1BY	香りは立ちつつも甘味は穏やか。一夏を越え柔らかな口当たりと旨みを感じる食中酒向けのお酒です	500 円	冷
24	杜の蔵 (福岡)	独楽蔵 特別純米 ひやおろし	熟成で深まる旨味と丸みの特徴の独楽蔵を活かすため、二年分夏を超えたひやおろし。穏やかな香味が煮物やキノコ料理にぴったりです	550 円	冷～燗

「旬の土瓶蒸しと全国のおつまみ 4 種セット」(税込 3,500 円)について

料理名	料理内容・ペアリングのポイント
長芋の磯部揚げ	青森で酒肴として親しまれる「長芋」を磯部揚げにしました。同じく青森県の「陸奥八仙」とのペアリングがおすすめ
あん肝	茨城県を代表する冬の味覚「あんこう」のあん肝。群馬県の「水芭蕉」とのペアリングがおすすめ
鮭なめろう 菊花和え	新潟県の名産品「鮭」をなめろうに。薬味には菊花を添えます。緑色が鮮やかな春菊のソースと一緒に召し上がりください。静岡県県の「臥龍梅」とのペアリングがおすすめ
酒盗 クリームチーズ	高知県が消費量全国 1 位である「鯉」の酒盗を、クリームチーズの西京漬けと一緒に。高知県「酔鯨」の「吟麗秋あがり」とのペアリングがおすすめ
土瓶蒸し	旬の食材を使った土瓶蒸し。旨味たっぷりのお出汁は、そのまま飲んでも、日本酒と合わせて「出汁割」にして味わうのもおすすめです。

「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 「ホテル龍名館東京」15 階
交 通	JR「東京」駅より徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分
席 数	36 席 ※通常は 52 席ですが、新型コロナ対策のため、座席数を減らしてご案内しております
営業時間	【平 日】 朝食 7:00～10:00、ランチ 11:00～14:00、ディナー 17:30～22:00 【土日祝日】 朝食・ランチ 7:00～14:00、ディナー 17:30～21:00 (※土曜のみ～22:00) ※朝食・ランチは当面の間休業いたします
平均価格	ランチ 1,500 円、ディナー 7,000 円
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 <a href="https://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">https://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>
備考	「花ごよみ東京」では、お客様に安心して館内でご滞在いただけるよう、新型コロナウイルス感染対策の独自の運営指針を策定しています。詳細は HP よりご覧いただけます 「龍名館グループ」感染症対策ページ: <a href="https://www.ryumeikan.co.jp/corp/policy_safety.html">https://www.ryumeikan.co.jp/corp/policy_safety.html</a>

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 富田・福本・澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net